Charmglow®
GOURMET SERIES

Stainless Steel Natural Gas Drop-In Side Burner
Hornilla Lateral a Gas Natural Empotrable de Acero Inoxidable

Outdoor Gas Side Burner / Hornilla lateral a gas para uso al aire libre

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

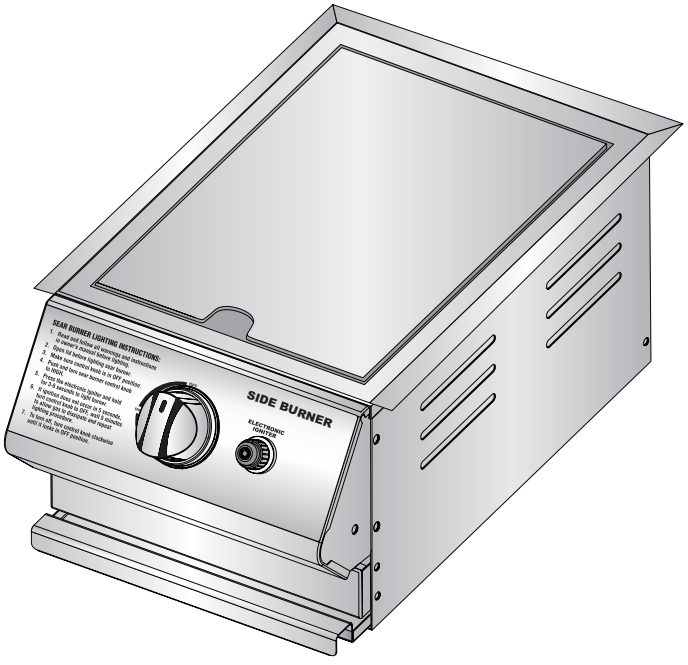
⚠WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE SIDE BURNER OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:
ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA HORNILLA LATERAL PARA REFERENCIA FUTURA.



DESIGN CERTIFIED ™

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR SIDE BURNER AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR SIDE BURNER.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SIDE BURNER.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER

- **DO NOT store LP gas cylinders under or near this appliance.**
- **A fire causing death or serious injury may occur if the above is not followed exactly.**

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 3

Connecting Instructions 4

Leak Testing 4–5

Pre-start Check List 6

Lighting Instructions 6–7

Operating Side Burner and Helpful Hints 7–8

Proper Care and Maintenance 8–9

Transporting and Storage 10

Trouble Shooting 10

Frequently Asked Questions 11

Parts List and Assembly Instructions 12–14

Warranty Information . . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Never use liquid propane gas (LP) in a unit designed for natural gas.**
- **Never use charcoal briquets or lighter fluid in a gas side burner.**
- **Leak test all connections before first use, even if side burner was purchased fully assembled and after each time the hose is connected to natural gas supply.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**

⚠ CAUTION! **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of natural gas. Use caution and common sense when testing for leaks.**

- **Charmglow Natural Gas Side Burner is an accessory to the Charmglow Stainless Steel Natural Gas Drop-In 4-Burner Grill. This Side Burner is not designed to be used by itself.**
- **Always keep your gas side burner free and clear of gasoline, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.**
- **Always check the side burner prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.**
- **DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.**
- **Keep children and pets away from hot side burner. DO NOT allow children to use or play near this side burner.**
- **DO NOT leave the side burner unattended while in use.**
- **DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.**
- **DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **For household use only. DO NOT use this side burner for anything other than its intended purpose.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **Side burner is hot when in use. To avoid burns:**
    - **DO NOT attempt to move the side burner.**
    - **Wear protective gloves or oven mitts.**
    - **DO NOT touch any hot side burner surfaces.**
    - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with side burner.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS SIDE BURNER.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

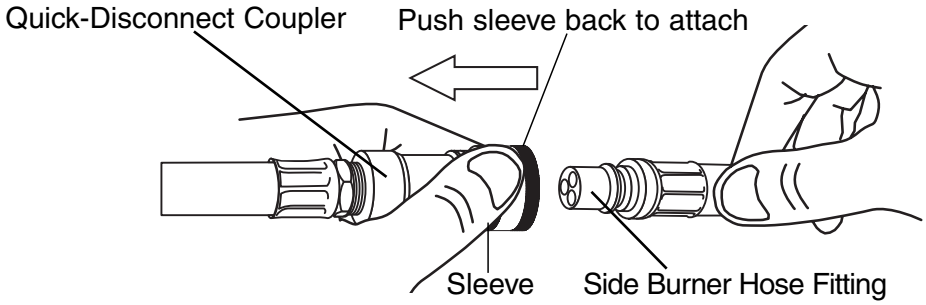
⚠ WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your side burner OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. We recommend your grill be situated at least 10 feet (3.1 m) from buildings.**
- **Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of side burner and walls or other combustible material. DO NOT use side burner under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this side burner in or on a recreational vehicle and/or boat.**

FOLLOW THE INSTRUCTIONS FOR CONNECTING YOUR STAINLESS STEEL NATURAL GAS DROP-IN 4-BURNER GRILL TO THE NATURAL GAS SOURCE.

These instructions are located in the 810-6835-0 Stainless Steel Natural Gas Drop-In 4-Burner Grill owner's manual**.** After main grill installation follow the instructions below for connecting your side burner to the Quick-Disconnect coupler.

Connect the side burner hose fitting to the grill body hose by inserting the fitting into the quick-disconnect coupler.



⚠ WARNING

- **Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**
- **Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the Brinkmann supplied replacement should be used.**

⚠ DANGER

LEAK TESTING:

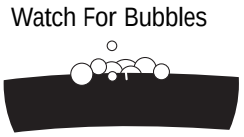
To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the side burner is in use or while side burner is still hot.**

⚠WARNING

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

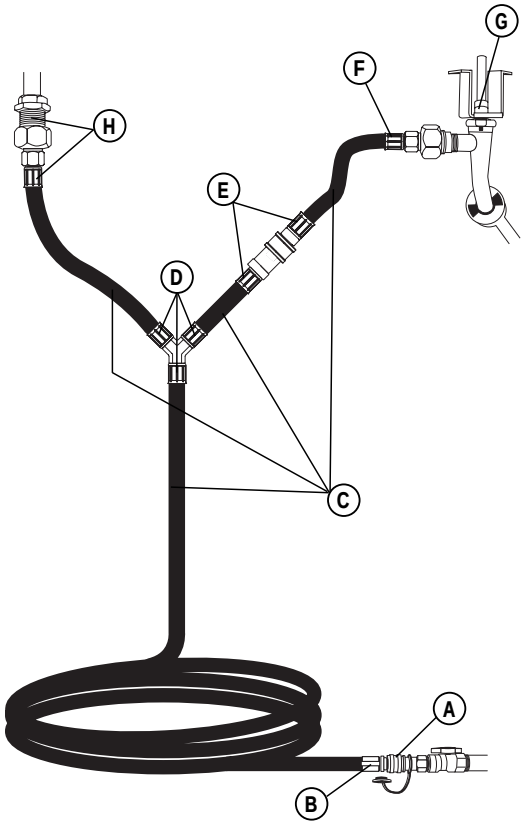
- **After assembling your side burner and before lighting for the first time, <u>even if purchased fully assembled.</u>**
- **Every time the gas hose is connected to the natural gas supply or if any of the gas components are replaced.**
- **Any time your side burner has been moved.**
- **At least once per year or if your side burner has not been used for more than 60 days.**



CHECKING FOR LEAKS:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Insure all burner knobs are set to the OFF position.
4. Turn on the natural gas supply.
5. Apply the soap water mixture to the following:

   Ⓐ Quick-disconnect coupler
   Ⓑ Plug and hose connection
   Ⓒ The full length of gas supply hose
   Ⓓ "Y" connector to all three gas supply hoses .
   Ⓔ Brass connections and quick disconnect assembly.
   Ⓕ Side burner connection to hose.
   Ⓖ Side burner valve stem cap.
   Ⓗ Gas supply connection to gas manifold.



6. Check each place listed (A - H) for growing bubbles which indicates a leak.
7. Turn OFF gas at natural gas supply.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to OFF position.
10. Tighten any leaking connections.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected. **DO NOT** use the side burner if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.
12. Turn OFF gas supply at natural gas supply until you are ready to use your side burner.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting side burner.

⚠**CAUTION**! **DO NOT** use the side burner if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

⚠WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the side burner has been assembled, stored, moved, cleaned, or repaired. DO NOT operate this side burner until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Ensure that the side burner is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the side burner being used. A replacement hose can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the side burner to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

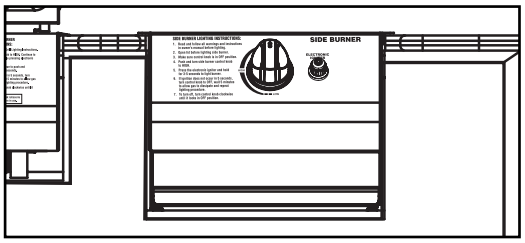
⚠WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly.

1. **OPEN THE SIDE BURNER LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the side burner. An explosion could occur if side burner lid is down.**
2. **Check that all burner control knobs and the natural gas supply are turned to the "OFF" position.**
3. **Turn on natural gas supply.**
4. **DO NOT stand with head, body, or arms over the side burner when lighting.**

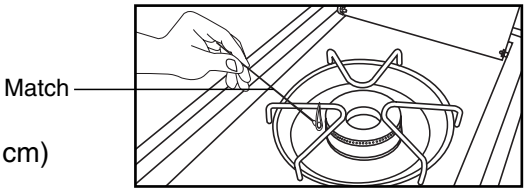
LIGHTING THE SIDE BURNER:



1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn side burner control knob to the "HIGH" position.
4. Press the electronic igniter on the side burner and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

   Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See “Burner Assembly/Maintenance” under Proper Care and Maintenance.

MATCH LIGHTING THE SIDE BURNER:



1. Open the lid to the side burner before lighting.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the side burner.
4. Turn the side burner control knob to the "HIGH" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and natural gas supply. **DO NOT** attempt to operate the side burner until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

TURNING OFF THE SIDE BURNER:

1. Turn off the natural gas supply.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

   Note: Turn off natural gas supply first to prevent gas from being left in the system under pressure.

⚠ CAUTION!

- The natural gas supply should always be in the off, or closed, position when the side burner is not in use.

Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"–2" when burner is on "HIGH".

⚠ WARNING

OPERATING THE SIDE BURNER:

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Side burner. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR SIDE BURNER:

- In manufacturing and preserving the components of your side burner, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your side burner.
- Before cooking on your side burner for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

⚠ WARNING

- **DO NOT leave your side burner unattended while in use.**
- **DO NOT move grill when in use.**
- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**
- **Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.**

COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

COOKING TIPS (CONTINUED)

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature. You may order a Commercial-quality thermometer from Brinkmann. For more information on this product and other Brinkmann accessories, please refer to the accessory pages at the end of this manual.
- US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops . . . . . .145° F (62.8° C)
Ground Meat . . . . . .160° F (71° C)
Pork . . . . . .160° F (71° C)
Poultry . . . . . .180° F (82° C)
Roasts . . . . . .145° F (62.8° C)
Seafood . . . . . .140° F (60° C)
Vegetables . . . . . .145° F (62.8° C)

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect side burner from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of side burner by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The exterior surface of the your side burner can be cleaned with stainless steel cleaner.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your side burner, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

⚠ **CAUTION!** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

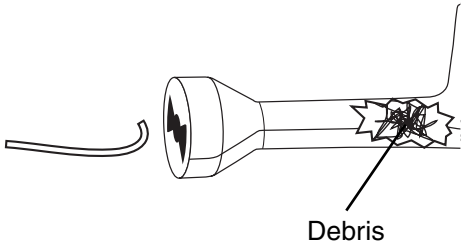
- Remove the cooking grate and burner from inside your side burner. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

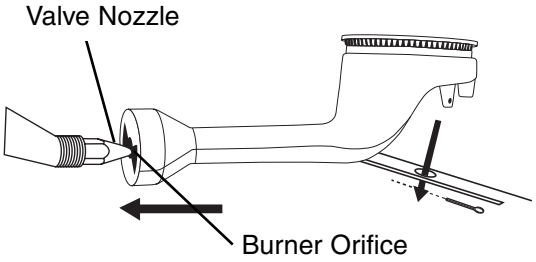
- Although your burner is constructed of brass and cast iron, it may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burner for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the side burner. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the side burner.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE (CONTINUED)

- Although your burner is constructed of brass and cast iron, it may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burner for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the side burner. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the side burner.



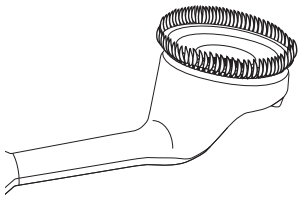
1. Turn gas off at control knobs and natural gas supply.
2. Remove cooking grate.
3. Remove cotter pin from beneath the burner “foot” using a screwdriver or needle nose pliers.
4. Carefully lift the burner up and away from valve opening.
5. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through the burner tube and remove brass ring to clean flame port openings.



Note: Wear eye protection when performing procedure 6.

6. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner.

IMPORTANT: Burner opening must slide over valve nozzle.



PROPER BURNER OPERATION

9. Carefully replace burner.
10. Replace cotter pin beneath the burner and follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burner to verify proper operation.
11. Replace cooking grate.

COOKING GRATE

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces.

BEFORE STORING YOUR SIDE BURNER:

- Ensure that the natural gas supply has been turned off.
- Clean all surfaces.
- If storing the grill indoors, disconnect the hose from the natural gas supply.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

⚠WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Make sure that the natural gas supply is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the natural gas supply.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the natural gas supply is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

TROUBLE SHOOTING

Problem:	Possible Causes:
• **Burner will not light**	1. Check natural gas supply. 2. Bad electrode spark. Check to see if the grill will match light. Electrode or collector may need adjustment. 3. Burner may not be properly seated. 4. Burner may be obstructed.
• **Fire at control knob**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Burner is improperly seated on control valve. 3. Gas connections may be loose. Leak Check and tighten all connections.
• **Yellow flames at burner**	1. Burner is obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.
• **Flame blows out on "LOW"**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Burner is not sufficiently preheated. 3. Burner is improperly seated on control valve.
• **Burner is too hot**	1. Cook on a lower temperature setting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Your grill's serial number and model number, and the contact information for Brinkmann Customer Service, are listed on a silver label found on the back of the grill or on the grill body side, under the side shelf.

These questions and answers are for your general knowledge, and may not be applicable to your model grill.

Question: Why does my grill not light properly?

Answer: Always follow lighting instructions as listed on the control panel or in this manual. Also check these causes:

- Check natural gas supply.
- Check to ensure all gas connections are secure.
- The igniter AA battery may need replacing.
- Ignition wires may be loose. Remove the battery, inspect the igniter junction box found behind the control panel and connect any loose wires.
- Spark electrode tips may need repositioning. With the gas supply closed and control knob set to the "OFF" position, press the igniter button and have another person watch for the presence of a spark at the electrode tips. The gap between the spark electrode tip and spark receiver should be about 3/16". If the electrode tip needs to be adjusted, bend it to the appropriate gap distance.
- Check that the end of each burner venturi tube is properly located over its gas valve orifice fitting.
- There may be an obstruction in the gas line. To correct this, remove gas supply line from Quick-disconnect coupler. Open gas supply for one second to test for obstruction. If no obstruction is present, reconnect fuel line. If the fuel line is blocked, please contact your local natural gas company.

Question: How and when do I clean the interior cooking components of my grill?

Answer: Use a fiber or brass cleaning brush to clean the interior of the grill, cooking grills, heat distribution plates and grease containers. Never use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished parts, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning Stainless Steel Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. DO NOT use a commercial oven cleaner. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush.

Cleaning Porcelain-Finished Cast-Iron Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush. Dry immediately using a soft cloth or paper towels.

Cleaning Heat Distribution Plate: Heat distribution plates should be cleaned whenever food or grease drippings accumulate to reduce the chance of flare-ups. Wash heat distribution plates with a mild detergent and rinse with hot water. Use a degreaser and fiber or brass cleaning brush to remove stubborn food residue. Do not use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished heat distribution plates, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning the Grease Tray and/or Grease Cup: The grease tray and/or grease cup (some models) should be inspected before each grill use to reduce the chance of fire. Remove grease (a plastic spatula works well) and wash all parts with a mild soap or degreaser and warm water solution.

Question: What causes grill parts to rust and what effect does it have on the grill materials?

Answer: Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect the short-term performance of your grill. However, weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a bronze color. This is discoloration, not rust, and is not considered a manufacturing defect.

Question: What causes my stainless steel grill lid to discolor and how do I clean my grill lid?

Answer: Smoke, weathering and high heat can cause a stainless steel grill lid to turn bronze in color. This is not to be confused with rust and is not a product defect. Machine oils used in the manufacturing process of stainless steel as well as cooking oils and a dirty grill lid can also encourage discoloration if the lid is not cleaned prior to grill use. After your grill is assembled, remove the protective PVC film from your grill lid and use a stainless steel cleaner and soft cloth to remove residual adhesive and oils from the inside and outside of your grill lid. Never use abrasive cleaners or scrubbers. In addition to the initial cleaning, routine cleaning to remove dirt, grease and oils will help discourage lid discoloration.

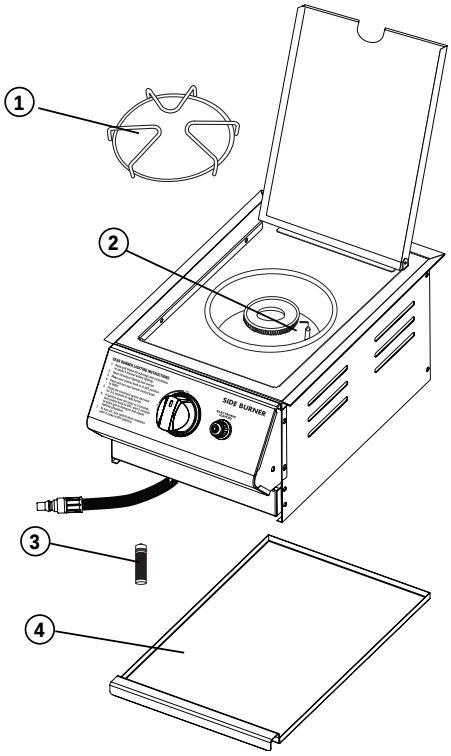
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

No tools are required to assemble this Natural Gas Drop-In Side Burner:

PARTS LIST:

①	1	Cooking Grate
②	1	Side Burner Assembly
③	1	Battery
④	1	Grease Tray



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Placement Of The Grill

Location

When determining a suitable location take into account concerns such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and keeping gas supply lines as short as possible. Place the grill in well ventilated areas. Never locate the grill in a building, garage, breezeway, shed or other such enclosed areas. During heavy use, the grill will produce a lot of smoke. For your comfort, we recommend a finished height for your grill base of 36 to 38 inches (91.4 to 96.5 cm) and a minimum of 12 inches (30.5 cm) on either side of your grill.

Clearance

Non-combustible Construction

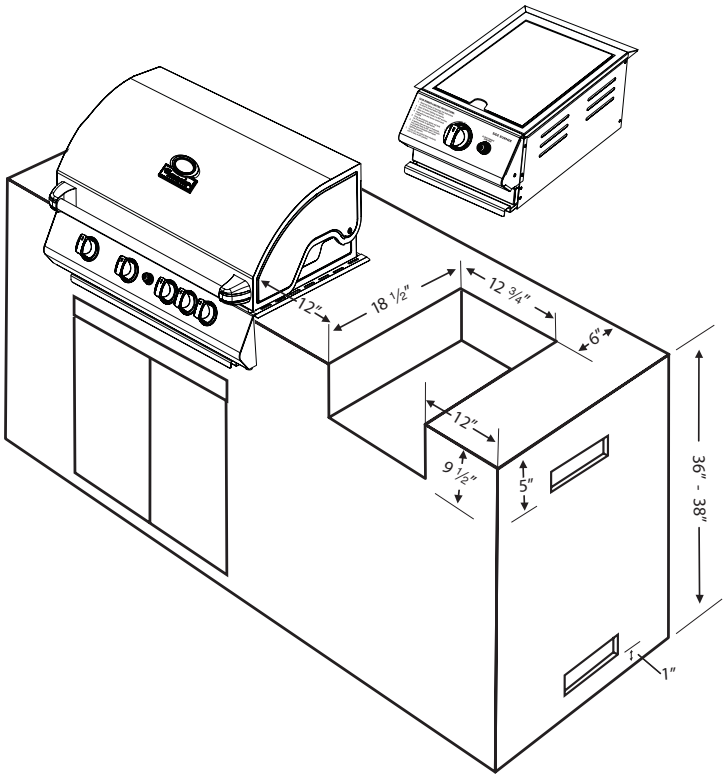
A minimum of 6 inches (15.3 cm) clearance from the back of the side burner to non-combustible materials are required for the lid to open fully.

Ventilation

We recommend that adequate ventilation be incorporated into your built in grill base. Vents should be placed on both sides of your grill base. The upper vent opening should be at least 20 square inches (129 cm^2) and located within 5 inches (12.7 cm) of the top edge of your grill base. The lower vent opening should be at least 10 square inches (64.5 cm^2) and located within 1 inch (2.5 cm) or less from floor level of your grill base.

⚠ WARNING:

Do not install this unit into combustible enclosures. Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill and walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.



Drop-in cutout dimensions for the Stainless Steel Natural Gas Drop-In Side Burner:

Length: 18 1/2" (47 cm)

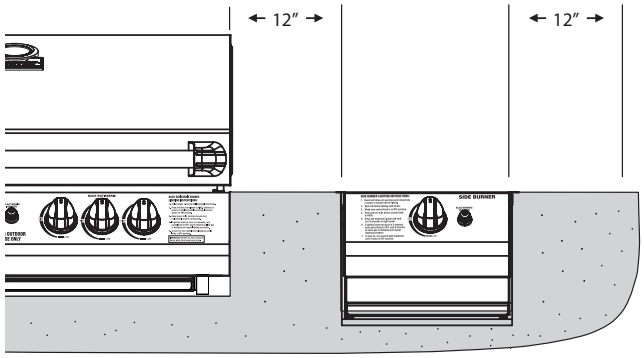
Width: 12 3/4" (32.4 cm)

Height: 9 1/2" (24.1 cm)

Front View

The following are minimum dimensions necessary to install the Charmglow Drop-In Side Burner.

A minimum of 12 inches (30.5 cm) clearance is needed from the right side of the side burner to non-combustible materials.

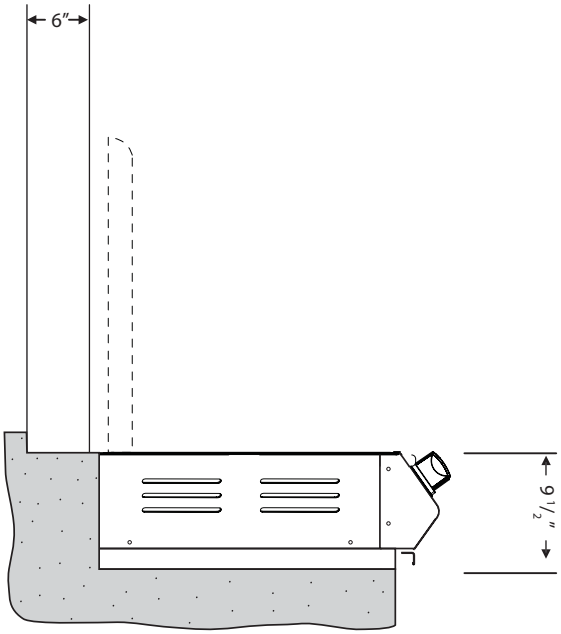


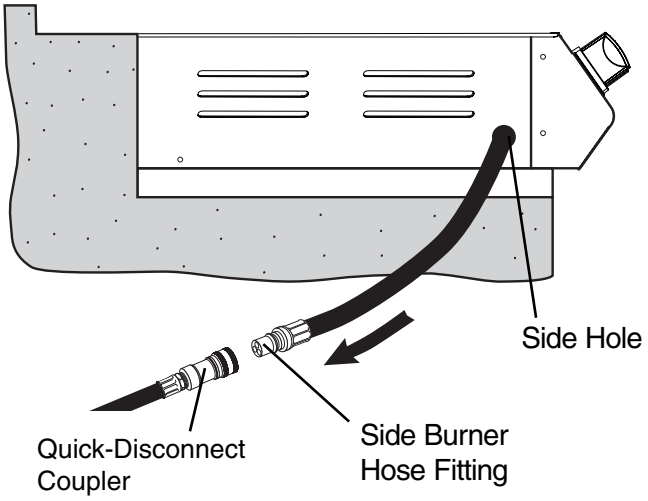
Side View

The following are minimum clearances necessary around the Charmglow Drop-In Side Burner.

Rear Clearance:

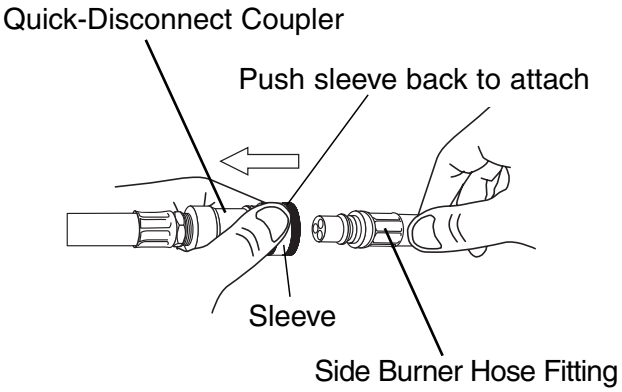
- 6 inches (15.3 cm) to non-combustible materials
- 36 inches (91.4 cm) to combustible materials

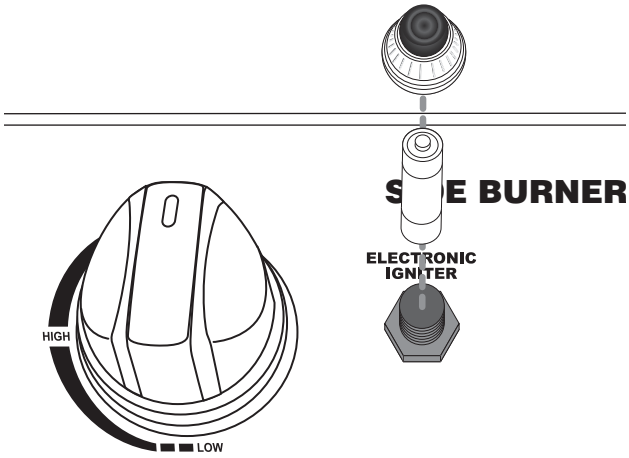




Hose Connection

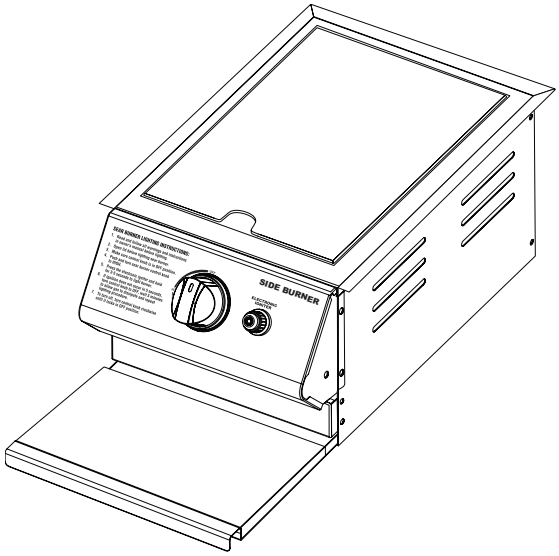
After dropping in the side burner, run the side burner hose fitting through the side hole and pull hose through as far as possible. Then connect it to the quick-disconnect coupler.





Battery Installation

Remove burner igniter cap and insert battery with positive end of battery toward igniter cap. Replace igniter cap and make sure the igniter is working properly.



Grease Tray Installation

Insert side burner grease tray into opening on front side of unit.

IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU HORNILLA LATERAL EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU HORNILLA LATERAL.

¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA HORNILLA LATERAL.

⚠ PELIGRO

SI HUELE GAS:

1. **Apague el gas al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama expuesta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del artefacto y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o de ningún otro artefacto.**
2. **Un cilindro de propano líquido que no esté conectado para ser utilizado no debe ser mantenido cerca de éste o ningún otro artefacto.**

⚠ PELIGRO

- **NO guarde cilindros de gas de propano líquido debajo o cerca de este artefacto.**
- **Se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte si no se siguen estas instrucciones en forma exacta.**

ÍNDICE

Advertencias Generales 17
Instrucciones de Conexión 18
Pruebas de Detección de Fugas 18–19
Lista de Verificación Preliminar al Encendido 20
Instrucciones de Encendido 20–21
Funcionamiento de la Hornilla Lateral y Recomendaciones Útiles 21–22
Cuidado y Mantenimiento Apropiados 22–23
Transporte y Almacenaje 24
Identificación y Resolución de Problemas 24
Preguntas Frecuentes 25
Lista de Partes e Instrucciones de Armado 26–28
Información de la Garantía . . . . . Cubierta Trasera

⚠ PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ CUIDADO: Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

ADVERTENCIAS GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use gas de propano líquido (LP) en una unidad diseñada para gas natural.**
- **Nunca use briquetas de carbón o fluido de encendedor en una hornilla lateral de gas.**
- **Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes de usar la hornilla lateral por primera vez, aún si la compró armada, y luego cada vez que conecte la manguera a la fuente de gas natural.**
- **Nunca use un cerillo o llama expuesta para detectar fugas.**

⚠ ¡CUIDADO! **Los olores fuertes, los resfríos o la congestión nasal pueden impedir la detección de gas natural. Sea precavido y utilice sentido común cuando realice pruebas de detección de fugas.**

- **La Hornilla lateral a gas natural Charmglow es un accesorio de la Parrilla a gas natural empotrable de 4 hornillas de acero inoxidable. Esta hornilla lateral no está diseñada para usarse por sí sola.**
- **Siempre mantenga la hornilla lateral de gas alejada de la gasolina, diluyente de pintura u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.**
- **Siempre revise la hornilla lateral antes de cada uso, tal como se indica en la sección "Lista de verificación preliminar al encendido" de este manual.**
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.**
- **Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la hornilla lateral caliente. NO permita que los niños usen o jueguen cerca de esta hornilla lateral.**
- **NO deje la hornilla lateral desatendida mientras está en uso.**
- **NO permita que la manguera de gas haga contacto con superficies calientes.**
- **NO permita que la grasa del agujero de drenaje caiga sobre la manguera.**
- **Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica alejados del agua o superficies calientes.**
- **Mantenga a mano un extinguidor de incendios aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.**
- **Para uso doméstico únicamente. NO use esta hornilla lateral para ningún propósito que no sea el previsto.**
- **NO use la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.**
- **La hornilla lateral está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:**
    - **NO trate de mover la hornilla lateral.**
    - **Use guantes protectores o guantes para el horno.**
    - **NO toque ninguna superficie caliente de la hornilla lateral.**
    - **NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la hornilla lateral.**

⚠ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA HORNILLA LATERAL DE GAS.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

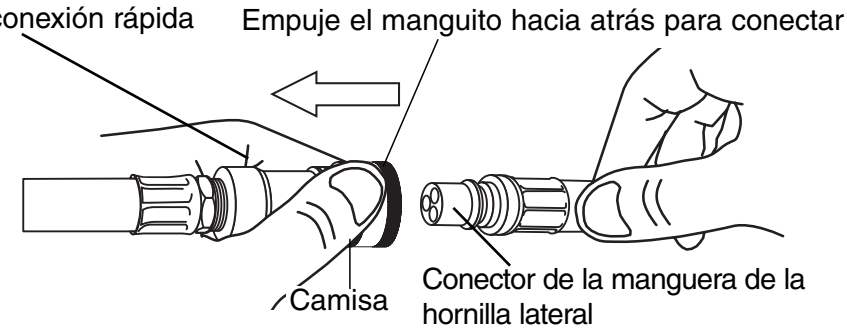
⚠ ADVERTENCIA

- **PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE. NO opere la parrilla en áreas interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasadizo.**
- **Use la hornilla lateral AL AIRE LIBRE en un espacio bien ventilado alejado de viviendas u otros edificios para prevenir los peligros asociados con la acumulación de gas y los vapores tóxicos. Recomendamos que la parrilla se sitúe a una distancia mínima de 10 pies (3,1 m) de los edificios.**
- **Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la hornilla lateral y las paredes u otros materiales combustibles. NO use la hornilla lateral debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.**
- **NO use ni instale esta hornilla lateral en o sobre un vehículo recreativo y/o un bote.**

SIGA LAS INSTRUCCIONES PARA CONECTAR LA PARRILLA A GAS NATURAL EMPOTRABLE DE 4 HORNILLAS DE ACERO INOXIDABLE A LA FUENTE DE GAS NATURAL.

Estas instrucciones están incluidas en el manual del propietario de la Parrilla a gas natural empotrable de 4 hornillas de acero inoxidable 810-6835-0. Después de instalar la parrilla principal, siga las instrucciones a continuación para conectar la hornilla lateral al acoplamiento de desconexión rápida.

Conecte la manguera de la hornilla lateral a la manguera de la caja de la parrilla insertando el conector en el acoplamiento de conexión rápida.



⚠ ADVERTENCIA

- **Nunca use la parrilla sin haber verificado que no hay fugas en las conexiones y mangueras de gas. Consulte los procedimientos apropiados en la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.**
- **Inspeccione visualmente la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. Si detecta daños, reemplace el conjunto antes de usar la parrilla. Sólo debe usarse el repuesto suministrado por Brinkmann.**

⚠ PELIGRO

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS:

Para impedir los peligros de incendio o explosión:

- **NO fume ni permita que haya fuentes de encendido en el área mientras realiza la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba AL AIRE LIBRE únicamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas con un cerillo o llama expuesta.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas mientras está usando la hornilla lateral o con la parrilla caliente.**

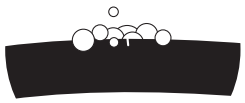
⚠ ADVERTENCIA

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- **Después de haber armado la hornilla lateral y antes de encenderla por primera vez, aún cuando la haya comprado totalmente armada.**
- **Cada vez que conecte la manguera a la fuente de gas natural o si se reemplaza un componente de gas.**
- **Cada vez que haya movido la hornilla lateral.**
- **Por lo menos una vez al año si no ha usado la hornilla lateral durante más de 60 días.**

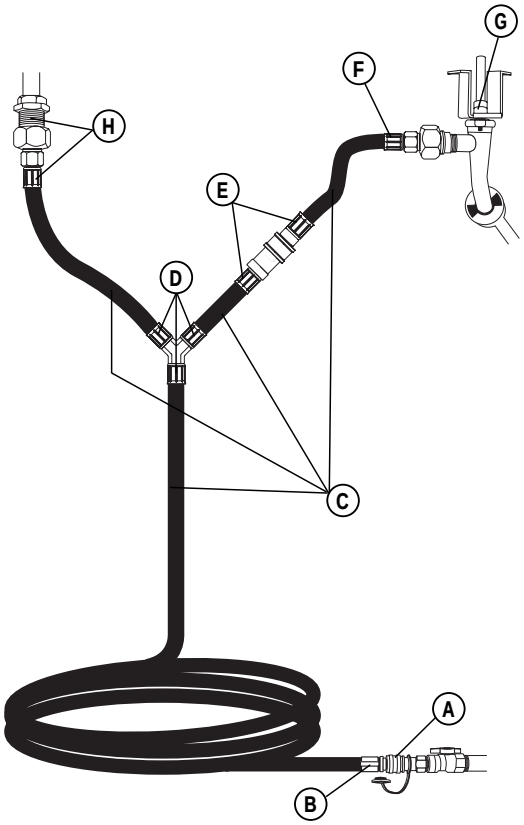
VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE FUGAS:

Preste atención a las burbujas



1. Prepare una mezcla de 50% de agua y 50% de jabón líquido para lavar platos.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese de que las perillas de todas las hornillas estén en la posición OFF (de apagado).
4. Abra el suministro de gas natural.
5. Aplique la mezcla de agua jabonosa a los siguientes elementos:

   Ⓐ Acoplamiento de desconexión rápida
   Ⓑ Conexión del enchufe y la manguera
   Ⓒ El largo completo de la manguera de suministro de gas.
   Ⓓ Conector “Y” a las tres mangueras de suministro de gas
   Ⓔ Conexiones de latón y conjunto de desconexión rápida
   Ⓕ Conexión de la hornilla lateral a la manguera.
   Ⓖ Tapa del vástago de la válvula de la hornilla lateral.
   Ⓗ Conexión del suministro de gas al múltiple de gas



6. Inspeccione cada uno de los elementos indicados (A - H) para ver si hay burbujas, lo cual indica una fuga.
7. CIERRE el gas en la fuente de gas natural.
8. Gire las perillas de control para descargar la presión de gas en la manguera.
9. Gire las perillas de control a la posición OFF (de apagado).
10. Apriete todas las conexiones con fuga.
11. Repita la prueba con agua jabonosa hasta que no detecte ninguna fuga. NO use la hornilla lateral si no puede eliminar las fugas. Llame a un servicio capacitado de reparación de artefactos a gas.
12. CIERRE el suministro de gas natural en la fuente hasta que esté listo para usar la hornilla lateral.
13. Limpie el residuo jabonoso con agua fría y seque con una toalla.
14. Espere 5 minutos para permitir la evacuación de todo el gas del área antes de encender la hornilla lateral.

⚠ **¡CUIDADO!** NO use la hornilla lateral si no puede eliminar las fugas. Llame a un servicio capacitado de reparación de artefactos a gas.

Nota: La prueba de detección de fugas debe realizarse en un área con iluminación adecuada para ver si se forman burbujas. NO use una linterna para detectar burbujas.

⚠ ADVERTENCIA

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

Si hace caso omiso a estos pasos de seguridad, se pueden causar daños materiales, lesiones corporales, quemaduras graves o hasta la muerte. Estos pasos deben seguirse después de haber armado, almacenado, movido, limpiado o reparado la hornilla lateral. NO opere esta hornilla lateral hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones en este manual.

LISTA DE VERIFICACIÓN PRELIMINAR AL ENCENDIDO:

- Asegúrese de que la hornilla lateral esté armada correctamente.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozaduras, dobleces y verificar la trayectoria correcta antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de usar la hornilla lateral. Puede obtener una manguera de repuesto comunicándose con el servicio de atención al cliente al 800-527-0717.
- Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones y en la manguera de gas. Consulte la sección de “Pruebas de detección de fugas”.
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén adecuadamente conectados a tierra. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie calentada. La manguera debe estar a una distancia mínima de 3 pulgadas de las superficies calientes.
- Sitúe la parrilla en un sitio con suelo nivelado y con buena ventilación, a una distancia segura de materiales combustibles, edificios y salientes.
- Instale correctamente la bandeja de recolección de grasa vacía debajo del agujero de drenaje de grasa en el extremo inferior de la hornilla lateral para contener la grasa durante el uso.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

⚠ ADVERTENCIA

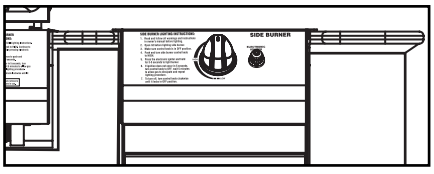
Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual. NO pase por alto ninguna de las advertencias o instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: Siga las instrucciones al pie de la letra.

1. **ABRA LA TAPA DE LA HORNILLA LATERAL antes de tratar de encender una hornilla para que no se acumulen vapores dentro de la hornilla lateral. Puede producirse una explosión si la tapa de la hornilla lateral no está abierta.**
2. **Verifique que todas las perillas de control de las hornillas y el suministro de gas natural están en la posición “OFF” (de apagado).**
3. **Abra el suministro de gas natural.**
4. **NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la hornilla lateral cuando la encienda.**

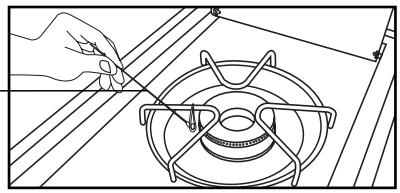
ENCENDIDO DE LA HORNILLA LATERAL:



1. Abra la tapa antes de encender la hornilla lateral.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición “OFF” (de apagado).
3. Empuje y gire la perilla de control de la hornilla lateral a la posición “HIGH” (llama fuerte).
4. Oprima el encendedor electrónico de la hornilla lateral y manténgalo oprimido durante 3 a 5 segundos para encender la hornilla.
5. Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición “OFF” (de apagado), espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se trabe en la posición “OFF” (de apagado).

Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados.

ENCENDIDO DE LA HORNILLA LATERAL CON UN CERILLO:



1. Abra la tapa de la hornilla lateral antes de encenderla.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición “OFF” (de apagado).
3. Prenda y coloque con cuidado un cerillo aproximadamente a 1/2 pulgada (1 a 2 cm) de la hornilla lateral.
4. Gire la perilla de control de la hornilla lateral a la posición HIGH (llama fuerte). La hornilla debe encenderse en 5 segundos.
5. Si la hornilla no se enciende, gire la perilla de control a la posición “OFF” (de apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Si la hornilla no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en la hornilla y en la fuente de gas natural. NO trate de operar la hornilla lateral hasta haber identificado y corregido el problema. Consulte la sección de “Identificación y corrección de problemas” de este manual.

APAGADO DE LA HORNILLA LATERAL:

1. Cierre el suministro de gas natural.
2. Gire todas las perillas de control de las hornillas a la posición “OFF” (de apagado).

   Nota: Cierre el suministro de gas natural primero para evitar que quede gas en el sistema bajo presión.

⚠ ¡CUIDADO!

- El suministro de gas natural siempre debe estar en la posición de apagado o cerrada cuando la hornilla lateral no está en uso.

Nota: Observe la altura de la llama cuando está encendida: La llama debe ser de color azul/amarillo de aproximadamente 1 a 2 pulgadas cuando la hornilla está en posición “HIGH” (llama fuerte).

⚠ WARNING

FUNCIONAMIENTO DE LA HORNILLA LATERAL:

Nunca use carbón o fluido de encendedor dentro de la hornilla lateral de gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

PREPARACIÓN DE LA HORNILLA LATERAL PARA USARLA POR PRIMERA VEZ:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la hornilla lateral, puede haber residuo de aceite presente en la hornilla y en las superficies de cocción de la hornilla lateral.
- Antes de cocinar por primera vez en la hornilla lateral, precaliéntela durante 15 minutos en “HIGH” (llama fuerte) para quemar este aceite residual.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO deje la hornilla lateral desatendida mientras está en uso.**
- **NO mueva la parrilla cuando esté en uso.**
- **NO utilice agua para apagar las llamaradas.**
- **Tenga a mano un extinguidor de incendios adecuado para usar con artefactos a gas.**

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR (CONTINUACIÓN)

COCINAR A LA PARRILLA A LA TEMPERATURA APROPIADA

- Utilice un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura. Puede ordenar un termómetro de calidad comercial de Brinkmann. Para obtener más información sobre este producto y otros accesorios Brinkmann, consulte las páginas de accesorios al final de este manual.
- El Departamento de Agricultura de EE.UU. recomienda que los siguientes alimentos alcancen las siguientes temperaturas mínimas:

Chuletas . . . . . .145° F (62.8° C)
Carne molida . . . . . .160° F (71° C)
Cerdo . . . . . .160° F (71° C)
Pollo . . . . . .180° F (82° C)
Asados . . . . . .145° F (62.8° C)
Mariscos . . . . . .140° F (60° C)
Verduras . . . . . .145° F (62.8° C)

RECOMENDACIONES UTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADOS

- Para proteger su hornilla lateral contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la hornilla lateral con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- La superficie exterior de la hornilla lateral puede limpiarse con limpiador para acero inoxidable.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Mantenga el artefacto alejado de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Mantenga los orificios de ventilación sin residuos.
- Observe las llamas de las hornillas para verificar que estén funcionando bien (consulte el dibujo en "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados). Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en la hornilla y bloquear el paso del gas.
- Verifique lo siguiente por lo menos dos veces al año o después de largos períodos de almacenaje para cocinar sin peligro y obtener el mejor rendimiento de su hornilla lateral.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces por año.

⚠ **¡CUIDADO!** Algunas partes pueden tener bordes afilados. Póngase guantes de protección si es necesario.

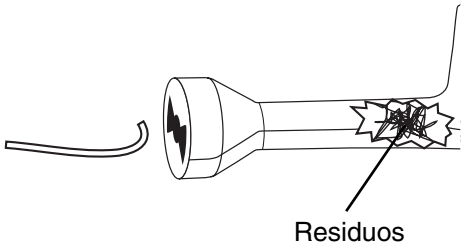
- Retire la rejilla para cocinar y la hornilla del interior de la hornilla lateral. Utilice un cepillo con agua caliente y detergente para quitar el exceso de residuos. NUNCA use un limpiahornos comercial. Enjuague bien con agua. Seque con una toalla y reinstale todos los componentes en la forma descrita en las instrucciones de armado.

INSTALACIÓN/MANTENIMIENTO DE LAS HORNILLAS

- Si bien la hornilla está fabricada de latón y hierro fundido, puede oxidarse debido al calor extremo y a los ácidos de los alimentos. Inspeccione regularmente la hornilla para ver si tiene agujeros anormales y otras señales de daños por corrosión. Si detecta daños, reemplace la hornilla.
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.** Las arañas u otros insectos pueden hacer nidos y bloquear los tubos de las hornillas. Los tubos bloqueados impiden que fluya gas a las hornillas y puede producirse un incendio en el tubo o debajo de la hornilla lateral. Siga las instrucciones a continuación para limpiar y/o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene dificultad para encender la hornilla lateral.

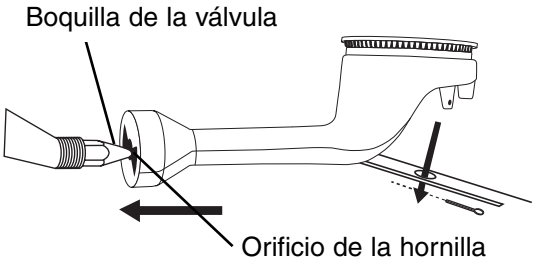
INSTALACIÓN/MANTENIMIENTO DE LA HORNILLA (CONTINUACIÓN)

- Si bien la hornilla está fabricada de latón y hierro fundido, puede oxidarse debido al calor extremo y a los ácidos de los alimentos. Inspeccione regularmente la hornilla para ver si tiene agujeros anormales y otras señales de daños por corrosión. Si detecta daños, reemplace la hornilla.
- **NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.** Las arañas u otros insectos pueden hacer nidos y bloquear los tubos de las hornillas. Los tubos bloqueados impiden que fluya gas a las hornillas y puede producirse un incendio en el tubo o debajo de la hornilla lateral. Siga las instrucciones a continuación para limpiar y/o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene dificultad para encender la hornilla lateral.

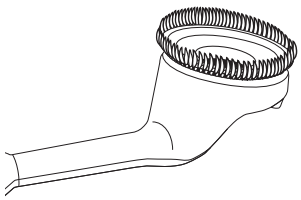


1. Apague el gas en las perillas de control y en la fuente de gas natural.
2. Retire la rejilla para cocinar.
3. Retire la clavija hendidas de debajo del “pie" de la hornilla con un destornillador o alicates de punta de aguja.
4. Levante cuidadosamente la hornilla y retírela de la abertura de la válvula.
5. Introduzca un cepillo angosto para botellas o un alambre rígido doblado en forma de gancho pequeño en el tubo y saque el anillo de latón para limpiar los orificios de la llama.

   Nota: Use protección para los ojos cuando ejecute el procedimiento 6.
6. Utilice aire comprimido para soplar el tubo de cada hornilla; el aire debe salir por los orificios de las llamas. Verifique que salga aire de cada orificio.
7. Limpie con un cepillo de alambre la superficie exterior completa de la hornilla para quitar los restos de alimentos y residuos.
8. Revise la hornilla para detectar daños; si nota grietas o agujeros grandes, reemplace la hornilla.



IMPORTANTE: La abertura de la hornilla debe deslizarse sobre la boquilla de la válvula.



FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LA HORNILLA

9. Limpie cuidadosamente la hornilla.
10. Instale nuevamente la clavija hendida debajo de la hornilla y siga las instrucciones en la sección “Pruebas de detección de fugas” de este manual. Reencienda la hornilla para verificar el funcionamiento apropiado.
11. Reinstale la rejilla para cocinar.

REJILLA PARA COCINAR

- Límpiela con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable.

ANTES DE GUARDAR LA HORNILLA LATERAL:

- Asegúrese de haber apagado el suministro de gas natural.
- Limpie todas las superficies.
- Si está guardando la parrilla en un área interior, desconecte la manguera del suministro de gas natural.
- Limpie la hornilla antes de usar después del almacenaje, al comienzo de la temporada de uso de la parrilla o si no usa la parrilla por un mes. Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en los tubos de las hornillas (especialmente durante los meses de frío). Estos nidos pueden producir llamaradas en los tubos de las hornillas o debajo de la parrilla.
- Si está guardando la parrilla afuera, cúbrala con la cubierta para protegerla del tiempo.

⚠ ADVERTENCIA

TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **Asegúrese de que el suministro de gas natural esté cerrado. Después de mover la parrilla, verifique que no haya fugas en ninguna de las conexiones de gas. Consulte las instrucciones para las Pruebas de detección de fugas.**
- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva (lleno o vacío) debajo o cerca de la parrilla.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**
- **Si el artefacto a gas para cocinar al aire libre no está en uso, se debe apagar el gas en el suministro de gas natural.**
- **Se permite guardar un artefacto a gas para cocinar al aire libre en un área interior sólo si el suministro de gas natural se desconecta y se retira del artefacto.**
- **Podría haber telarañas u otros residuos bloqueando la hornilla cuando saque la parrilla del almacenaje. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados.**

IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

Problema:	Causas posibles:
• **La hornilla no enciende**	1. Revise el suministro de gas natural. 2. Chispa de electrodo defectuosa. Vea si puede encender la parrilla con un cerillo. Puede ser necesario ajustar el electrodo o colector. 3. Es posible que la hornilla no esté bien asentada. 4. Es posible que la hornilla esté obstruida.
• **Llamas en la perilla de control**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados. 2. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control. 3. Las conexiones de gas pueden estar sueltas. Revise para verificar que no haya fugas y ajuste todas las conexiones.
• **Llamas amarillas en la hornilla**	1. La hornilla está obstruida. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados.
• **La llama se apaga en la posición “LOW” (llama suave)**	1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados. 2. La hornilla no se precalentó lo suficiente. 3. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control.
• **La hornilla está demasiado caliente**	1. Cocine en una posición de temperatura más baja.

PREGUNTAS FRECUENTES

El número de modelo y número de serie de la parrilla y la información para contactarse con el Servicio de atención al cliente de Brinkmann se incluyen en una etiqueta plateada en la parte posterior de la parrilla o en el costado de la caja de la misma, debajo del estante lateral.

Estas preguntas y respuestas son para su conocimiento general y podrían no ser aplicables a su modelo de parrilla.

Pregunta: ¿Por qué mi parrilla no enciende correctamente?

Respuesta: Siempre siga las instrucciones de encendido indicadas en el panel de control o en este manual. También revise estas causas:

- Revise el suministro de gas natural.
- Verifique que todas las conexiones de gas están seguras.
- Quizás sea necesario reemplazar la pila AA del encendedor.
- Los cables de encendido pueden estar sueltos. Quite la pila, inspeccione la caja de conexiones del encendedor situada detrás el panel de control y conecte los cables sueltos.
- Puede ser necesario reemplazar las puntas de los electrodos de chispa. Con el suministro de gas cerrado y la perilla de control en la posición "OFF" (apagado), presione el botón del encendedor y haga que otra persona verifique la presencia de una chispa en las puntas de los electrodos. El espacio entre la punta del electrodo de chispa y el receptor de chispa debe ser de aproximadamente 3/16 pulg. Si es necesario ajustar la punta del electrodo, dóblela para dejar el espacio apropiado.
- Verifique que el extremo del tubo Venturi de cada hornilla está situado correctamente sobre su accesorio del orificio de la válvula de gas.
- Puede haber una obstrucción en la línea de gas. Para corregirla, quite la línea de suministro de gas del acoplamiento de desconexión rápida. Abra el suministro de gas durante un segundo para determinar si hay obstrucción. Si no hay obstrucción, reconecte la línea de combustible. Si la línea de combustible está bloqueada, llame a la compañía de gas local.

Pregunta: ¿Cómo y cuándo limpio los componentes de cocción interiores de la parrilla?

Respuesta: Use un cepillo de limpieza de fibra o latón para limpiar el interior de la parrilla, las rejillas para cocinar, las placas de distribución de calor y los recipientes de grasa. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las partes de acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

Limpieza de las rejillas para cocinar de acero inoxidable: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. NO use un limpiahornos comercial. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón.

Limpieza de rejillas para cocinar de hierro fundido con acabado de porcelana: Lave las rejillas con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente antes del uso inicial y según sea necesario. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Séquelas de inmediato con un paño suave o toallas de papel.

Limpieza de la placa de distribución de calor: Las placas de distribución de calor se deben limpiar cada vez que se acumula comida o gotas de grasa para reducir la posibilidad de llamaradas. Lave las placas de distribución de calor con un detergente suave y enjuáguelas con agua caliente. Para residuos de alimentos persistentes, utilice un desgrasador y un cepillo de limpieza de fibra o latón. Nunca use un cepillo de alambre o raspador metálico en las placas de distribución de calor con acabado de porcelana ya que puede rayar o estropear el acabado de porcelana y fomentar la oxidación.

Limpieza de la bandeja para grasa y/o la gaveta para grasa: Es necesario inspeccionar la bandeja para grasa y/o gaveta para grasa (en algunos modelos) antes de cada uso de la parrilla para reducir la probabilidad de incendio. Quite la grasa (una espátula de plástico funciona bien) y lave todas las partes con jabón suave o desgrasador y una solución de agua tibia.

Pregunta: ¿Qué es lo que causa la oxidación de las partes de la parrilla y cuál es su efecto en los materiales de la misma?

Respuesta: La oxidación es un proceso natural que puede ocurrir en piezas de hierro fundido y acero. La oxidación no afectará el funcionamiento a corto plazo de la parrilla. Sin embargo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto es decoloración, no oxidación, y no se considera un defecto de fabricación.

Pregunta: ¿Por qué la tapa de la parrilla de acero inoxidable se descolora y cómo la puedo limpiar?

Respuesta: El humo, la exposición a la intemperie y el calor extremo pueden hacer que la tapa de acero inoxidable se torne de un color bronce. Esto no debe confundirse con oxidación y no es un defecto del producto. Los aceites para maquinaria utilizados en el proceso de fabricación del acero inoxidable, y también el aceite para cocinar y la tapa sucia de la parrilla pueden fomentar la decoloración de la tapa si no se limpian antes de usar la parrilla. Después de armar la parrilla, quite la película de protección de PVC de la tapa y utilice un limpiador de acero inoxidable y un paño suave para quitar el adhesivo residual y los aceites de adentro y afuera de la tapa. Nunca use limpiadores o fregadores abrasivos. Además de la limpieza inicial, la limpieza de rutina para quitar el polvo, la grasa y los aceites ayudará a prevenir la decoloración de la tapa.

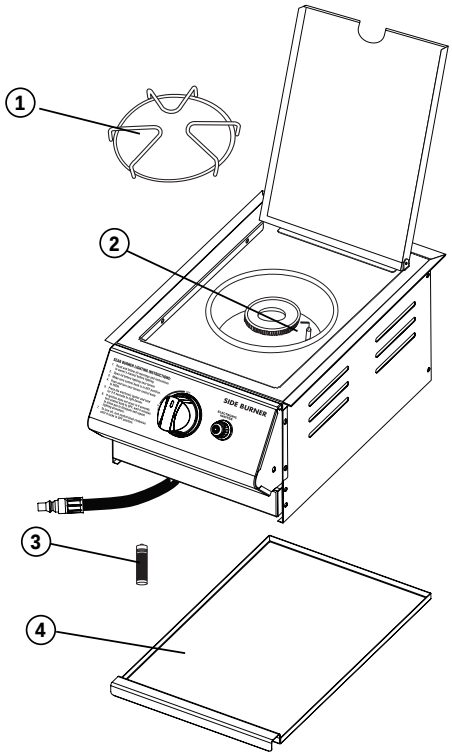
INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

No se necesitan herramientas para armar esta hornilla lateral a gas natural empotrable:

LISTA DE PARTES:

①	1	Rejilla para cocinar
②	1	Conjunto de la hornilla lateral
③	1	Pila
④	1	Bandeja para grasa



SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

(Se requerirá el comprobante de compra.)
Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

Colocación de la Parrilla

Ubicación

Para determinar una ubicación apropiada, tome en cuenta las condiciones como la exposición al viento y la proximidad a las trayectorias de tráfico, y trate de mantener las líneas de suministro de gas lo más cortas posible. Coloque la parrilla en áreas bien ventiladas. Nunca sitúe la parrilla en un edificio, garaje, pasadizo, cobertizo u otras áreas cerradas. Durante períodos de uso continuo, la parrilla producirá mucho humo. Para su comodidad, recomendamos que la base para la parrilla tenga una altura final de 36 a 38 pulgadas (91.4 to 96.5 cm) y un mínimo de 12 pulgadas (30.5 cm) a cada lado de la parrilla.

Espacio libre

Construcción incombustible

Se debe mantener un espacio libre mínimo de 6 pulgadas (15.3 cm) entre el extremo trasero de la hornilla lateral y los materiales incombustible para poder abrir bien la tapa.

Ventilación

Recomendamos incorporar ventilación adecuada en la base de la parrilla. Debe haber orificios de ventilación a ambos lados de la base de la parrilla. El orificio de ventilación superior debe ser de al menos 20 pulgadas cuadradas (129 cm^2) y situarse a menos de 5 pulgadas (12.7 cm) del borde superior de la base de la parrilla. El orificio de ventilación inferior debe ser de al menos 10 pulgadas cuadradas (64.5 cm^2) y situarse a menos de 1 pulgada (2.5 cm) del nivel del piso de la base de la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA:

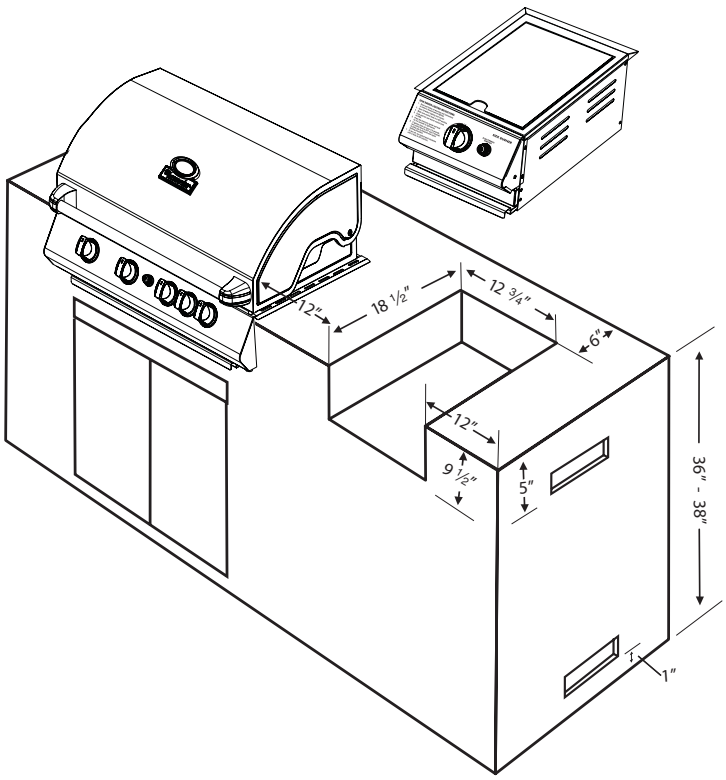
No instale esta unidad en un gabinete combustible. Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la parrilla y las paredes u otros materiales combustibles. NO use la parrilla debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.

Dimensiones de corte del área de instalación de la hornilla lateral a gas natural empotrable de de acero inoxidable:

Largo: 18 1/2" (47 cm)

Anchura: 12 3/4" (32.4 cm)

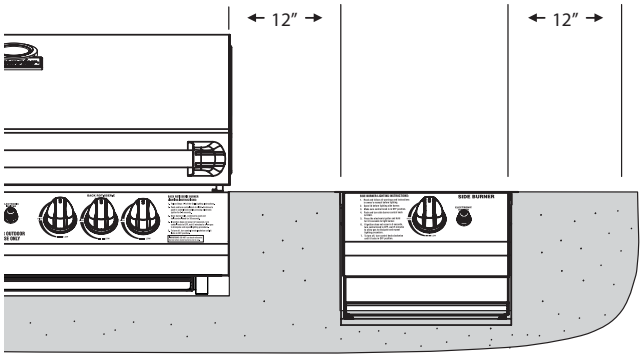
Altura: 9 1/2" (24.1 cm)



Vista Delantera

Las siguientes son las dimensiones mínimas necesarias para instalar la hornilla lateral empotrable Charmglow:

Se necesita un espacio mínimo de 12 pulgadas (30.5 cm) desde el lado derecho de la hornilla lateral a los materiales incombustibles.

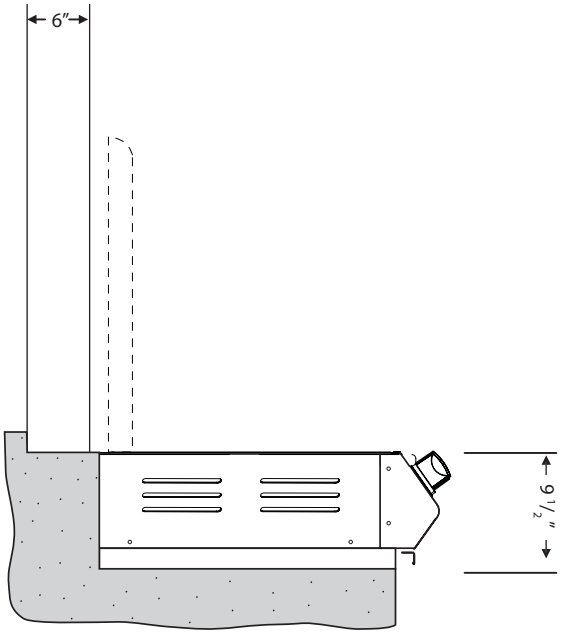


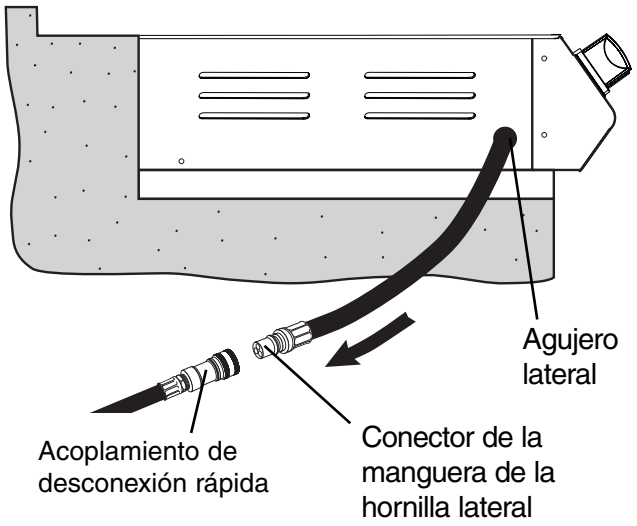
Vista lateral

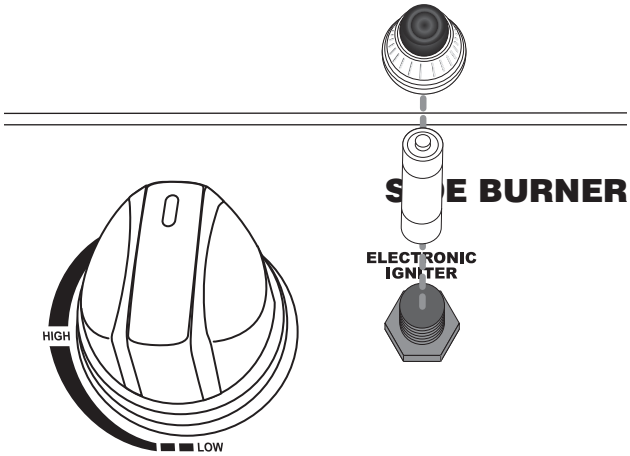
Los siguientes son los espacios mínimos necesarios alrededor de la hornilla lateral empotrable Charmglow.

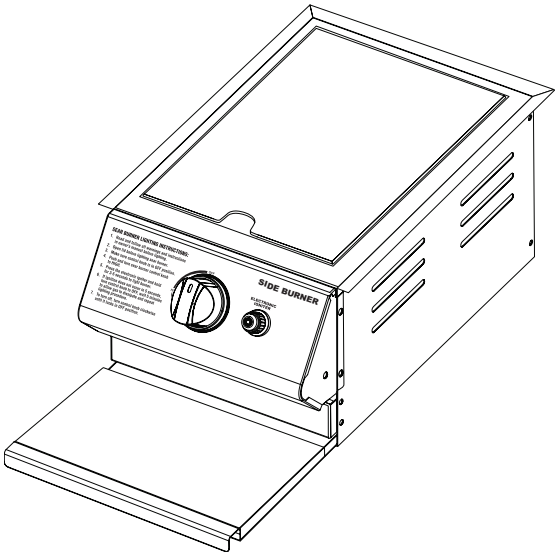
Espacio trasero:

- 6 pulgadas (15.3 cm) a los materiales incombustibles
- 36 pulgadas (91.4 cm) a los materiales combustibles



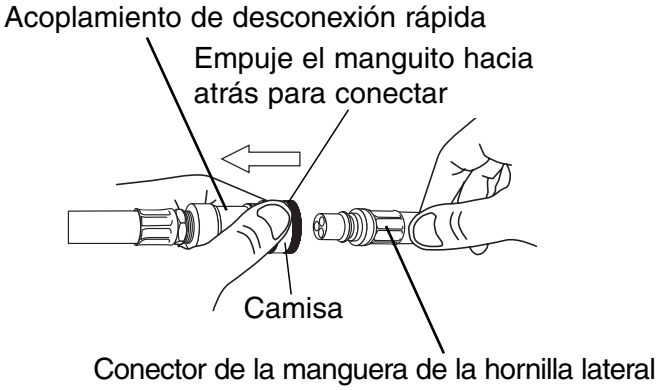






Conexión de la Manguera

Después de empotrar la hornilla lateral, pase el conector de la manguera por el agujero lateral y hale la mayor cantidad de manguera posible. Luego conecte el acoplamiento de desconexión rápida.



Instalación de la Pila

Quite la tapa del encendedor de la hornilla y coloque la pila con el extremo positivo hacia la tapa. Coloque nuevamente la tapa y verifique que el encendedor funciona correctamente.

Instalación de la bandeja para grasa

Inserte la bandeja para grasa de la hornilla lateral en la abertura en el lado delantero de la unidad.

©2006 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
www.brinkmann.net

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Charmglow Stainless Steel Natural Gas Drop-In Side Burner is free from defects due to workmanship or materials for:

Stainless Steel and Die cast parts - Lifetime

Electronic ignition and burners - 1 Year

Remaining parts - 1 Year

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Charmglow Stainless Steel Natural Gas Drop-In Side Burner under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE CHARMGLOW STAINLESS STEEL NATURAL GAS DROP-IN SIDE BURNER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA

The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la hornilla lateral a gas natural empotrable de 4 hornillas de acero inoxidable Charmglow está libre de defectos de materiales o mano de obra:

Partes de acero inoxidable – garantía de por vida
Encendedor electrónico y hornillas -1 año de garantía
El resto de las piezas – 1 año de garantía.

Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado, y o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por oxidación o por calor/decoloración al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener repuestos para la hornilla lateral a gas natural empotrable Charmglow según los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. Se exigirá la presentación de un recibo. **The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.**

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE LA HORNILLA LATERAL A GAS NATURAL EMPOTRABLE CHARMGLOW. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.